



SPEISEKARTE WAHLEISTUNGSSTATION

Ihre besonderen Mahlzeiten und Getränke

www.marienkrankenhaus-kassel.de

„Wir sind eine Einrichtung der Marienkrankenhaus Kassel gGmbH als Gesellschaft der St. Vinzenz gGmbH in Fulda.“



ZWISCHENDURCH

Für „Zwischendurch“ wird täglich für Sie die Minibar in Ihrem Komfortzimmer mit „Güldenkrone“ Säften und Snacks aufgefüllt:

- Apfelsaft
- Traubensaft
- Orangensaft
- Studentenfutter
- Erdnüsse
- Süßigkeitenriegel

Mehrmals täglich bieten wir Ihnen frische Kaffeespezialitäten:

- Jacobs Douwe Egberts Kaffee
- Espresso
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Milchkaffee

...oder Sie nutzen Ihre Senseo Kaffeepad-Maschine und Sie brühen sich einen frischen Dallmayr Kaffee.

NACHMITTAGSKUCHEN

- Dinkel-Rührkuchen mit Obst
- Quark-Sahne-Schnitte mit Obst
- Donauwelle
- Nussecke

ABENDESSEN

BROTvariationen

- Vollkornbrot, Roggenbrot, Mischbrot, Weißbrot, Knäckebrot

BELÄGE UND AUFSTRICHE

WURST

- Kasseler, Edelsalami, Geflügelbierschinken, Geflügeljagdwurst, gekochter Schinken, roher Schinken, Leberwurst, Teewurst

KÄSE

- Paprikaschnittkäse, Kräuterschnittkäse

VEGANE BROTAUFSTRICHE (von Bondaily)

- Tomate-Olive, Karotte-Brokkoli, Kräuter-Paprika

BEILAGEN

- Rohkostbeilage
- Griechischer Bauernsalat
- Waldorfsalat
- Räucherfischpralinen

Wir wünschen
guten Appetit!



Liebe Patientin, Lieber Patient,

wir freuen uns, Sie mit einem saisonalen Obstler als Gruß aus der Küche auf unserer Komfortstation begrüßen zu dürfen. Sie haben als Wahlleistungspatient die Möglichkeit alternativ zu unserem regulären Speisenangebot weitere Komfortangebote zu wählen.

Ihre Bestellungen nehmen unsere Menüassistentinnen auf den Stationen gerne entgegen. Sollten Sie einmal nicht vor Ort anzutreffen sein, hinterlassen Sie bitte einen Hinweis in Ihrem Zimmer oder wenden Sie sich an das Pflegepersonal.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass ärztlich angeordnete Kostformen eine Einschränkung in der Auswahlmöglichkeit mit sich bringen kann.

Sollten Sie einmal aus terminlichen Gründen zur Essensausgabe nicht anwesend sein, sind wir aus hygienischen Gründen angehalten, das Essen nach einer Vorhaltezeit zu verwerfen. An dieser Stelle erhalten Sie ein Alternativmenü.

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von Ihrer Serviceassistentin oder Ihrer Pflegekraft. Bitte sprechen Sie uns an. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und baldige Genesung.

Ihr Küchen-Team



FRÜHSTÜCK

IHR KOMFORTFRÜHSTÜCK

- 1 Pott Jacobs Douwe Egberts Kaffee, Kondensmilch, Zucker
- 1 Mehrkornbrötchen, 1 Croissant
- Wurst, Käse, 20 g Butter, „Schwartau“ Konfitüre extra
- 0,2 l „Güldenkrone“ Orangensaft

KAFFEESPEZIALITÄTEN

- Jacobs Douwe Egberts Kaffee
- Espresso
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Milchkaffee

TEE (von Tchibo-Tee „PUR“)

- Pfefferminze, Kamille, Darjeeling, Kräutertee, Rooibostee, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee

FRUCHTSÄFTE (von Güldenkrone)

- Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft

MILCH ODER KAKAO

BROT- UND BRÖTCHEN

- Helles Brötchen, Roggenbrötchen Mehrkornbrötchen, Dinkelbrötchen, Vollkornbrot, Roggenbrot, Mischbrot, Weißbrot, Knäckebrot, Croissant, Laugenstange

FRÜHSTÜCK

HERZHAFTE BELÄGE

WURST / FISCH

- Kasseler, Edelsalami, gegrillte Putenbrust Geflügelbierschinken, Geflügeljagdwurst, Leberwurst, Teewurst, gekochter Schinken, roher Schinken
- Räucherlachs

VEGETARISCHER BROTAUFSTRICH

VEGANE BROTAUFSTRICHE (von Bondaily)

- Tomate-Olive, Karotte-Brokkoli, Kräuter-Paprika

KÄSE

- Käsevariationen
- Frischkäse

SÜSSE AUFSTRICHE

- Nutella, Honig
- „Schwartau“ Konfitüre extra
- Quark



EXTRAS

- Saisonales Obst
- „Mövenpick“ Bircher Müsli
- „Danone“ Actimel
- „Bauer“ Frucht- und Sahnejoghurt
- „Müller“ Knusper-Joghurt
- Hartgekochtes Ei
- Kräuterrührei



ZEITSCHRIFTEN

(Auswahl nach Verfügbarkeit)

- HNA
- FAZ
- BILD Zeitung



ZUSATZANGEBOTE MITTAG

WIENER SCHNITZEL

- paniertes Kalbsschnitzel aus der Oberschale
- klassischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Essig und Öl
- Zitronengarnitur

DEFTIG RUSTIKAL

- Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf in Sauce geschmort
- Kartoffelpüree
- Bohnenallerlei mit Coco-, Wachs-, Brech- und schwarzen Bohnen im Buttersud

PASTA

- Fettucine Bianco
- italienische Frischnudeln al dente gekocht
- Safran-Garnelen-Sauce mit ganzen Garnelen, Kokosmilch und Limone

GEFLÜGEL

- Hähnchengeschnetzeltes „Asia“
- mit Sesam, Mango, Shitakepilzen, Kokosmilch, Erdnussbutter, Zuckererbsen, Mungobohnen
- Langkornreis

VEGETARISCH / VEGAN

- Blumenkohl-Broccoli-Dinkel-Auflauf
- fruchtige Tomatensauce mit Zwiebeln und Kräutern



DESSERTKARTE

VANILLEJOGHURT

- Beerenmischung mit Himbeeren, Heidelbeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren, Sauerkirschen und Erdbeeren

OBSTSALAT

- Mango, Orange, Ananas, Traube, Melone, Papaya und Apfel mit Grießpudding und Minze

KLEINER KIRSCHWÜRFEL

- Biskuitboden mit Schokokugel, bedeckt von Kirschmousse und mit Kirschgelee überzogen, Kirschklecks und Vanillesauce

